



MENUS



2025-2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement

LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE Repas végétarien	VENDREDI 21 NOVEMBRE
SOUPE À L'OIGNON POISSON PANÉ FRAIS RATATOUILLE LA PERSILLADE ANANAS	BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS PURÉE FEUILLE DE CHÊNE YAOURT DE FRUITS MIXÉS	VELOUTÉ DE LENTILLES LASAGNES CHÈVRE/ÉPINARDS SAINT MORET POIRES	CÉLERI CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS CRÈME AU CHOCOLAT
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE Repas végétarien
CRÊPE AU FROMAGE GOULASH POMMES DE TERRE VAPEUR FEUILLE DE CHÊNE CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE LÉGUMES POISSON ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN POMMES	RILLETTES ESCALOPE DE DINDE BROCOLIS BATAVIA SEMOUNLE AU LAIT	CAROTTES RÂPÉES RISOTTO VÉGÉTARIEN GOUDA CLÉMENTINES
LUNDI 1 ^{ER} DÉCEMBRE Repas végétarien	MARDI 2 DÉCEMBRE	JEUDI 4 DÉCEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
SALADE DE LENTILLES POËLÉE DE LÉGUMES FEUILLE DE CHÊNE YAOURT A LA FRAMBOISE	SALADE DE CHOU BLANC/COMTÉ POULE AU RIZ CRÈME À LA PISTACHE	BETTERAVES ROUGES POISSON CAROTTES AU BEURRE BANANES	POTAGE DE POTIMARRON BOUDIN BLANC PURÉE LAITUE PETITS SUISSE NATURE SUCRÉ



Préparation sur place



produits surgelés



produits bio



produits locaux



lait équitable

Sarthois

Les fournisseurs Charte Qualité : LE P'TIT POTAGER

LE MANS/FERME DE LA MUZERIE – COSME LE MANS – GAEC BIO AVENIR à SPAY – LA PÊCHE EN POCHE Le Pain est fourni par le Boulanger de Saint-Pavace ou par BPA / Les autres fournisseurs : Pomona Passion Froid : produits laitiers et surgelés / Pro à Pro : épicerie / PATES SARTHOISES MSC (certification et pêche durable) – AOP (appellation d'origine contrôlée)